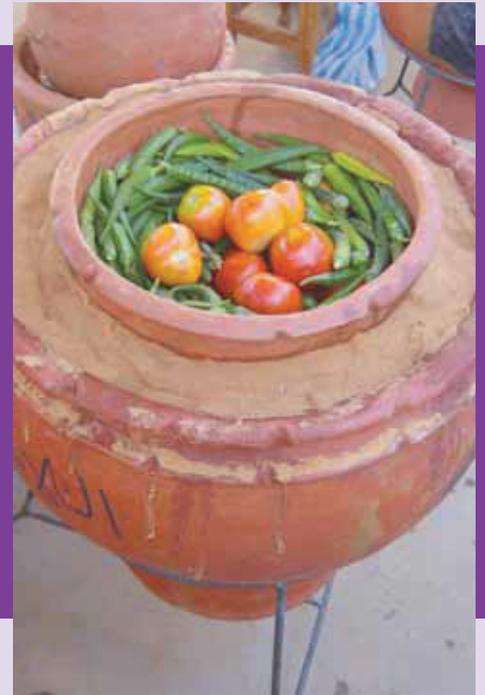


Cómo hacer un frigorífico “zeer”

En Sudan las ollas zeer (olla en olla) son exactamente lo que necesitan las comunidades para encontrar una salida de la pobreza. Las décadas de lucha han desplazado a cientos de miles de familias. Obligadas a abandonar sus tierras y medios de subsistencia, están haciendo su mejor esfuerzo por empezar de nuevo. Pero los alimentos son escasos y en temperaturas de más de 40 grados centígrados cualquier cosa que pueden sembrar se pudre muy fácilmente. Una solución a este desafío es la olla zeer –un frigorífico muy inteligente fabricado usando arcilla, agua y arena–. Consiste de dos ollas de barro cocido de diferentes tamaños, colocadas una dentro de otra. El espacio entre las ollas se rellena con arena húmeda que se mantiene mojada agregándole agua y la olla más pequeña se llena con alimentos. La parte superior se cubre con un paño húmedo; luego, al evaporarse el agua en la arena hacia la superficie exterior de la olla más grande, hay un descenso de varios grados en la temperatura. Esto mantiene frescos los contenidos de la olla más pequeña.



1.

Primeramente, cree moldes en forma de bol con lodo y agua –y déjelos secar al sol.

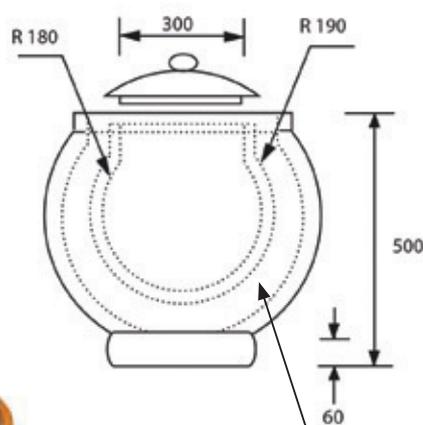
Presione la arcilla sobre los moldes para formar el tamaño de olla deseado. Agregue bordes y bases de arcilla y elimine los moldes.

Diagrama de una olla zeer completa en una plataforma (con relleno de arena)

La plataforma ayuda con el proceso de enfriamiento



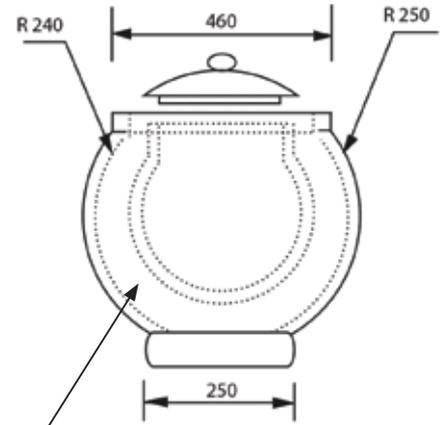
Dimensiones de la olla interior



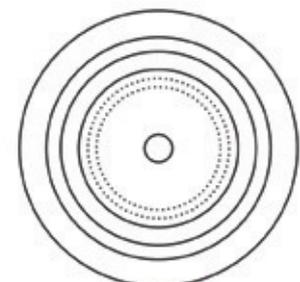
Se rellenará con arena este espacio entre las dos ollas

VISTA LATERAL

Dimensiones de la olla exterior



VISTA AÉREA



Una olla zeer puede mantener 10 kilogramos de alimentos frescos por hasta 20 días

2.

Una vez que las ollas han sido cocidas en un pozo de palos, la olla zeer está lista para ser armada. Coloque la olla más pequeña dentro de la más grande y rellene el espacio entre ellas con arena.



Muchas gracias a Practical Action por su gentil permiso para reproducir este artículo.

http://practicalaction.org/solutions/why_zeerpots.php

Para obtener más información sobre otras soluciones prácticas para la pobreza visite el enlace: www.practicalaction.org

3.

Luego coloque toda la estructura en una plataforma de hierro grande.

Esto permite que el aire fluya por debajo y ayuda con el proceso de enfriamiento.



4.

Dos veces al día, agregue agua a la arena entre las ollas para que permanezca húmeda. La olla zeer debe permanecer en un lugar seco con aire fresco.



5.

Coloque fruta, vegetales y sorgo en la olla más pequeña, que se cubre con un paño húmedo.



6.

En el calor el agua contenida en la arena se evapora hacia la superficie exterior de la olla más grande. Esta evaporación hace que la temperatura descienda varios grados enfriando la olla interior y extendiendo la vida de los alimentos adentro.

